



Créatives.  
Qualitatives.  
Françaises.  
Durables.

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

13.12.2021



*Un nom, une équipe, un chantier, des premières pâtes... Le projet de Frédéric Bonomo a connu de grandes avancées ces derniers mois. Il est temps pour nous de vous partager ces nouvelles, aussi fraîches que nos pâtes !*

## **C.Q.F.D. C. POURQUOI ?**

La réflexion autour du nom de la marque s'est faite en lien avec une agence de communication. Nous avons exploré diverses pistes créatives ensemble. Notre seul mot d'ordre : un nom direct, impactant et sans chichi. C'est de cette manière qu'a émergé l'idée de C.Q.F.D., un acronyme clair, concis et connu de tous mais qui signifie ici : Créatives. Qualitatives. Françaises et Durables, les valeurs fortes que Frédéric Bonomo souhaitait lier à son projet. Avec ce nom, nous jouons sur l'équation savoureuse et sur l'évidence du choix de pâtes bio issues d'une filière française en circuit court, pour une économie agro-alimentaire respectueuse de son environnement.

## **C.Q.F.D. C. FRÉDÉRIC BONOMO ET QUI D'AUTRE ?**

Place au recrutement ! Frédéric Bonomo s'est déjà entouré de trois personnes supplémentaires : une responsable commerciale, recrutée essentielle pour définir la stratégie commerciale, les axes de développement et la politique de tarification, une responsable marketing & communication garante du rayonnement de la marque et qui travaille actuellement sur le site internet qui devrait voir le jour début 2022, ainsi qu'un directeur de production qui devrait rejoindre définitivement l'équipe en janvier. Et ce n'est qu'un début, avec le lancement de la production, une dizaine de nouveaux emplois devraient être créés sur le site de production de Meaux.

## **C.Q.F.D. C. OÙ ET QUAND ?**

C'est en mars dernier que la Communauté d'Agglomération du Pays de Meaux a validé la vente du terrain où le site de production sera construit. Le chantier a donc pu débuter début novembre dans la zone artisanale située à deux pas du Centre Commercial des Saisons de Meaux et de la Ferme-Cueillette de Rutel. La fin du chantier et le lancement de la production sont prévues pour juin 2022. La première année, le site devrait être en mesure de produire 360 tonnes de pâtes, mais ce n'est qu'un début. La demande est forte, notamment auprès des collectivités. La production devrait donc être de 2 500 tonnes dès l'année suivante. En attendant, Frédéric Bonomo loue un atelier à Chanteloup-en Brie pour effectuer les premiers tests de pâtes : pâtes sèches (coquillettes, rigatoni, trottolo...), pâtes fraîches (feuilles à lasagnes, tagliatelles...) et ravioles. Il s'agit d'affiner les recettes pour obtenir la meilleure qualité gustative, garantir la meilleure tenue de cuisson et se familiariser avec les machines, telles que l'extrudeuse qui permet de tréfiler les pâtes au bronze et de donner leur forme aux pâtes. "Il n'a pas été difficile de trouver des premiers goûteurs", sourit Frédéric Bonomo, "J'ai même eu l'occasion de les faire goûter à des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. Les retours sont positifs et l'attente forte, cela me conforte dans mon idée".

## **C.Q.F.D. ET LES SAUCES ALORS ?**

Le concept de C.Q.F.D., c'est la combinaison maline entre des pâtes goûteuses et des sauces associées pour des repas faciles et savoureux au quotidien. Pour le moment, Frédéric Bonomo concentre ses efforts sur les pâtes car les premiers acheteurs seront les collectivités qui ont une forte demande sur ce marché, notamment pour les cantines scolaires.



Malgré tout, Frédéric Bonomo ne perd pas de vue ce second produit et a même suivi dernièrement une formation sur les normes d'hygiène et la stérilisation, un sujet majeur en ce qui concerne la production des sauces.

### **C.Q.F.D. ET POUR LES PARTICULIERS, C. POUR QUAND ?**

C.Q.F.D. prévoit de vendre sa gamme de pâtes et de sauces via un site internet marchand. La partie e-boutique du site internet devrait voir le jour à l'été 2022. L'idée est également de distribuer nos produits dans les épiceries et magasins bio pour être accessibles au plus grand nombre.

## **SUIVEZ-NOUS**

[www.cqfd-bio.paris](http://www.cqfd-bio.paris)



## ***VOTRE CONTACT***

Aude Bantas-Lefevre  
Responsable Marketing & Communication  
[aude@cqfd-bio.paris](mailto:aude@cqfd-bio.paris)  
06.38.95.60.09